

FEIN Faber POST

Ehem. königl. bayer. Hoflieferant gegr. 1898

BAD KISSINGEN

Ausgabe März 2011

NICHT VERPASSEN! Die Genusstermine im faber am ostring

FRÜHJAHRBRUNCH

Genussvoller Frühlingsstart mit Familie und Freunden bei individuell zubereitetem Rührei, frischem Wurst- und Käsebuffet und köstlichen Naschereien aus unserer Patisserie. Ab mittags wird dann frisch vor Ihren Augen gekocht! Frühlingsbrunch: 19,90 €* p.P., Kinder 6-12 Jahre 9,50 €, Kinder bis 6 Jahre frei. *Inkl. Kaffee, Sektbar und Fruchtsäfte, großes Frühstücksbuffet (10-12 Uhr), zum Lunch (12-14 Uhr) warme Speisen an den Front-Cooking-Stationen. Jetzt Plätze reservieren unter Telefon: 0971/699356-44 oder per email an bistro@faber-feinkost.de.

SUSHI

Mittlerweile schon ein Klassiker. Der erste Mittwoch im Monat mit den besten Sushis der Region aus fangfrischem Fisch selbst hergestellt. Übrigens dürfen Sie getrost auch Nicht-Sushi-Fans mitbringen, denn wir kochen an diesem Tag auch à la carte für Sie. Selbstverständlich gibt es auch unsere Kinderkarte – alles wie immer! Gleich Plätze reservieren unter Telefon: 0971/699356-44. Auf Vorbestellung auch gerne zum Mitnehmen!

KOCHKURS

„In anderer Leute Küche ist gut kochen lernen.“ Neben dem ein oder anderen nützlichen Tipp aus der Profiküche haben die Teilnehmer der Thomas Faber Cooking Academy nicht nur die Möglichkeit beeindruckende Rezepte selbst zuzubereiten, sondern auch ihren Sinn für Weine zu schulen. So kann beim nächsten Dinner nichts mehr schief gehen. Für Hobbyköche und ungeübte Spiegeleibrater gleichermaßen geeignet. Weitere Infos unter www.faber-feinkost.de

Nächste Termine:

20. März und 17. April 2011
jeweils 10 - 14 Uhr

Nächste Termine:

2. März, 6. April, 4. Mai, 1. Juni
2011 jeweils von 11 - 22 Uhr

Letzter Termin vor der Sommerpause:

12. April 2011 im faber am ostring
18.30 - 22.30 Uhr

Jetzt neu und noch besser!

GENUSS PUR: WELLNESS FRÜHSTÜCK

Starten Sie jetzt noch gesünder, bewußter und entspannter in den Tag mit unserem Wellness Frühstück. Lassen Sie sich wertvoll und nachhaltig ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker verwöhnen mit: frisch zubereitetem Rühr- und Spiegelei vom Geflügelhof Then aus Reysersbach, Bio-Milch und

Bio-Käse, Soja- und laktosefreier Milch, Vollkornbrot und ofenfrischen Brötchen (auch glutenfrei), Wurst und Schinken frisch aufgeschnitten aus unserer Handwerksmetzgerei, hausgemachtem Birchermüsli und frischem Fruchtsalat, sowie besten original ital. Kaffeespezialitäten. Kein Scherz: Start am 1. April 2011.

Endlich ist es wieder soweit:
Wellness Partner Frühstück für 2 jeden Samstag im April
08.30 - 11.30 Uhr
statt 16,90 € nur **12,90 €***

Jetzt neu! ab April

Wellness* Frühstück ab 01.04.11
Montag bis Freitag
08.30 - 11.00 Uhr
7,90 €*

* inkl. Kaffee und Säfte so viel Sie möchten für 2 Personen
Kinder bis 6 Jahre frei, Kinder 6-12 Jahre 5,- €

* p.P inkl. einem Heißgetränk Ihrer Wahl und Fruchtsäfte
Kinder bis 6 Jahre frei, Kinder 6-12 Jahre 5,- €

Das Romantic Dinner im faber am ostring

LIEBE GEHT BEKANNTLICH DURCH DEN MAGEN

Ob zur Verlobung, zum Hochzeitstag, zum Genießen oder einfach als außergewöhnliches Geschenk... Beeindrucken Sie Ihren Partner mit



einer kulinarischen Liebeserklärung, die garantiert für „Schmetterlinge im Bauch“ sorgen wird.



Bei unserem Romantic Dinner mit Kerzenschein haben Sie einmal genug Zeit für Zweisamkeit. Unser Service- und Küchen-Team verwöhnt Sie an diesem Abend, ganz egal ob frisch- oder dauerverliebt! Genießen Sie das gemütliche Beisammensein und erfreuen Sie Leib und Seele!

ROMANTIC DINNER GENUSSARRANGEMENT

- ♡ Welcome-Drink
- ♡ 4-Gänge Gourmet-Menü
- ♡ Romantische Tisch-Dekoration
- ♡ Eine Flasche PLANETA-Wein
- ♡ Eine Flasche Mineralwasser
- ♡ CD mit Love-Songs für Zuhause

**98,- € für 2 Personen
inkl. der o.g. Leistungen
Wir bitten um rechtzeitige
Reservierung unter
Telefon 0971 / 699356-44**

Aktion gültig bis 31.05.11



Liebe Freunde des guten Geschmacks,

das neue Jahr ist bereits in vollem Gange und nach den kalten Wintertagen wächst unsere Sehnsucht nach den ersten warmen Sonnenstrahlen. Die neue Ausgabe der Fein-Post verkürzt Ihnen die Wartezeit und stellt Ihnen unsere neuen Frühjahrsaktionen vor: Probieren Sie zum Beispiel unser neues Wellness Bio-Frühstück! Und für alle mit kribbelnden Frühlingsgefühlen im Bauch, gibt's jetzt das Romantic Dinner. Ein knackiges Frühjahrsrezept für unsere Hobbyköche, sowie spritzige Tipps aus unserer Viothek warten auf Sie! Unser Deli-Shop Team hat wieder köstliche Leckereien für genußreiche All- und Festtage (Ostern) für Sie ausgesucht. Und wer Lust hat das nächste Familienfest, Jubiläum oder Firmenevent mit uns zu feiern, für den haben wir tolle Ideen – vom Kochkurs bis zum Gourmet-Menü ist alles dabei. Selbstverständlich alles mit Produkten aus handwerklicher Herstellung und mit Produkten aus unserer Region. Weil es uns wichtig ist, dass Sie entspannt und mit gutem Gefühl genießen können – von morgens bis abends, egal ob bei uns in den Geschäften, im Bistro oder Zuhause! Und weil Ihre Wünsche uns seit über 110 Jahren am Herzen liegen, nehmen wir nicht nur an der Service-Olympiade in Bad Kissingen teil, sondern lassen wir unser Team auch regelmäßig schulen, um jeden Besuch zu einem besonderen Erlebnis werden zu lassen.

Das Faber-Team freut sich auf Sie!

Jahresauftaktveranstaltung mit 650 Gästen WANDELHALLE IN NEUEM GEWAND



Im Januar wurde die Wandelhalle in Bad Kissingen anlässlich des Jahresauftakt-Events eines großen deutschen Finanzinstitutes in eine beeindruckende Veranstaltungslocation verwandelt. Damit die 650 geladenen Gäste den ganzen Tag über frisch und konzentriert tagen konnten, verwöhnte das Catering Team von Faber Feinkost sie mit einem Team von 20 Köchen und 40 Kellnern bis spät in die Nacht mit eigens dafür kreierten Speisen. Am Abend sorgten verschiedene Asia Show-Koch-Stationen z.B.: mit grünem Thai-Curry, Garnelen, Rindfleisch und Wokgemüse, sowie eine Cocktailbar und Curry-Wurst als Mitternachtssnack für Begeisterung der Gäste und Gastgeber. „Es ist jedesmal auf's Neue eine logistische Herausforderung für unser Team, 650 Gäste über einen gesamten Tag auf kulinarisch hohem Niveau zu versorgen“, so Melanie Daudert, zuständige Projektleiterin für Catering & Events im Hause Faber. Begonnen mit einem Frühstück zu Tagungsbeginn, über ein Lunch-Buffer mit Finger-Food-Etagere bis hin zum Abend-Event mit vier Buffets, Asia-Show-Kochstation, sowie dem Mitternachtssnack bekocht das Faber Catering Team im Laufe von nur einem Tag die 650 Gäste sozusagen mehrfach mit rund 2.000 Essen.

Mit zwei modernen Produktionsküchen, sowie mobilem Equipment und einem erstklassigen Team zählt Faber seit Jahren zu den namhaften Adressen in Deutschland, wenn es um Premium-Catering für Firmen-Events mit bis zu 2.500 Gästen geht. Bad Kissingen ist mit seiner zentralen Lage in Deutschland, guten Hotels und einer außergewöhnlichen Event-Location (Regentenbau und Wandelhalle) Jahr für Jahr Austragungsort für zahlreiche Tagungen, Kongresse, Gala- und Firmen-Events. Weitere Informationen dazu erhalten Sie gerne unter Telefon: 0971 / 699356-0, Frau Melanie Daudert.

TIPP AUS DEM DELI-SHOP

Feinstes Meersalz in stylischer Verpackung.

Neu für Sie entdeckt: Die hochwertigen Fleur de sel Shot-Gläser in den Sorten Espellette Chili, Provencal, Toscana und Koriander-Limette von Quai Sud sind inspiriert von gastronomischen Trends. Probieren können Sie die köstlichen Meersalzsorten übrigens jetzt neu mit frischem Brot immer abends in unserem Bistro.



SERVICE STEHT BEI UNS AN 1. STELLE

Mitarbeiter-Coaching und Service-Olympiade

Seit über 100 Jahren steht eines bei Faber Feinkost an erster Stelle: Ihre Wünsche! Deshalb haben wir uns gedacht, wir sind bei der Service-Olympiade 2011 in Bad Kissingen genau richtig. In regelmäßigen Service- und Motivationscoachings mit Erfolgstrainer Andreas Nemeth wird unser Team fit gemacht, um nicht nur qualitäts-, sondern auch im zwischenmenschlichen Bereich in der 1. Liga zu spielen und Ihnen Ihre Wünsche mit unseren Ideen zu erfüllen!

NEWS AUS DER THOMAS FABER COOKING ACADEMY

VON MARCO MÜLLER, KÜCHENCHEF IM RESTAURANT: MEIN LIEBLINGSREZEPT FÜRS FRÜHJAHR:

Scampi alla Primavera

Feine schmackhafte Kombination aus Pasta, Meeresfrüchten und Frühlingskräutern. Leicht und bekömmlich, einfach und schnell zuzubereiten. Alle Zutaten erhalten Sie selbstverständlich in unserem Deli-Shop. Mein Tipp: Kurz vorher anrufen, Zutaten bestellen, dann nur noch abholen und schon kann's losgehen. Gerne steht Ihnen unser Küche-Team für Tipps und weitere Rezepte zur Verfügung.

Zutaten für 4 Personen:

20 geschälte, zubereitungsfertige Scampis, 800g Schältomaten, 4 Echalottes (kleine Zwiebel), 1 Knoblauchzehe, 2 Tl. Pesto Genovese, 500 g Fettucine, Fleur de Sel (Sorte: Natur oder Toskana), Pfeffer aus der Mühle, Planeta Olivenöl

Zubereitung:

Scampis mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Echalottes in kleine Würfel schneiden, und mit dem feingehackten Knoblauch in Olivenöl glasig andünsten. Schältomaten dazugeben und Pesto Genovese unterrühren. Kurz aufkochen lassen. Die marinierten Scampis in Olivenöl anbraten. Währenddessen Fettucine gemäß Packungsangabe al dente kochen. Pasta, Sauce und Scampis in tiefem Teller anrichten, frischen Pfeffer darüber streuen - fertig! Buon appetito!

++ Veranstaltungstipp ++ Live-Koch-Show während der Bad Küssinger Gesundheitstage 2011 mit Profi-Koch Thomas Faber und der Ernährungsexpertin der AOK ++
Wandelhalle Bad Kissingen ++ 14. und 15.05.11 ++ Beginn jeweils um 14:15 Uhr.
++ Mehr Infos unter www.gesundheitstage-badkissingen.de ++

MENÜ BRUNCH KOCHKURS BUFFET

Hochzeit Jubiläum Firmenevent Candle Light

Den Anlass bestimmen Sie! Wir bieten Ihnen mit Faber am ostring die entsprechende Atmosphäre: Alles ausser gewöhnlich. Von 2-200 Personen in gewohnt erstklassiger Faber Qualität zu attraktiven Konditionen. Ideen finden Sie auf unserem neuen Flyer. Jetzt anfordern unter Tel.: 0971-699356-0 oder direkt in unseren Geschäften abholen. Lassen Sie sich inspirieren!



FABER FEINKOST-NEWS

Immer aktuell informiert.

Sie möchten exklusiv, immer rechtzeitig und aktuell über Termine, Veranstaltungen, Angebote und vieles mehr rund um Faber Feinkost informiert sein? Dann melden Sie sich am Besten noch heute auf www.faber-feinkost.de für den Email-Newsletter an.

UNSER WEINTIPP:

FRIZZANTE VALENTIN Weißwein Cuvee perlend, frisch, trocken, fruchtig aromatisch.

Hervorragend als fränkische Begrüßung und Begleiter zu leichter Frühjahrsküche. Jetzt probieren in der vinothek, 0,75 l = 5,90 € (7,87 €/l) Aktion: 5 Flaschen + 1 gratis Auch als Aperitif Empfehlung in unserem Restaurant!



IMPRESSUM

Herausgeber Faber Feinkost, faber catering & gastronomie gmbh & co. kg Mürnerstädter Str. 1, 97688 Bad Kissingen Tel.: 0971 / 699356-0, info@faber-feinkost.de Redaktion N-E-W Verlag Johanna Nemeth Bildnachweis fotolia, Back Journal, Segafredo, Quai Sud, Weinreich Sommerach, Faber Feinkost Nachdruck und Vervielfältigung nur mit dem Einverständnis des Herausgebers. Druckfehler und Änderungen vorbehalten. 03/2011

Alles neu macht der Mainck

Nach unserer Ladenrenovierung haben wir zur Wiedereröffnung begeisternden, individuellen, einzigartigen, edlen, eleganten, coolen, ungewöhnlichen, ausgefallenen, seltenen, passenden, schicken und einfach schönen Schmuck zu frühlingshaften Preisen. Aber Sie kennen uns ja.

Schmuck Atelier Meinck
Ludwigstrasse 14 · Bad Kissingen
www.meinck.de

DANKESCHÖN

Ehrung unserer Mitarbeiter

Damit sich die Mitarbeiter im Hause Faber auch einmal kulinarisch verwöhnen lassen konnten, fand die Neujahrsparty unter dem Motto „Dankeschön an ein großartiges Team“ samt Ehrungen für zahlreiche langjährige Mitarbeiter diesmal im Winzerkeller „Weinreich“ mit DJ, Tanz und edlen Tropfen in Sommerach statt. Eine Vielzahl der wunderbaren Weine aus dem „Weinreich“ gibt's in unserer vinothek zum Probieren!

faber bistro grill feinkost
am ostring

Mürnerstädter Straße 1
97688 Bad Kissingen
Telefon 0971/699356-44

Öffnungszeiten
Mo. 8.30-18 Uhr · Di.-Sa. 8.30-23 Uhr

